

『カラー芋』という角度の価値

NPO カラー芋ワールドセンター理事長

ごうはら 郷原
しげき 茂樹

★カラー芋との出会い

三十年ほど前、鹿児島県指宿市に国立農業試験場があり、山川紫、紅はやと、さつま光という新品種が開発された。その研究員の梅村芳樹氏が、新品種でスープやシャーベット、グラタンなどのメニューを創作し、マスコミの話題になった。

その頃、私は大隅半島にUターンして起業しようとしていた。指宿市に出かけ、梅村氏に会った。そして三つの新品種を見た。まさに「カラー芋」だと思った。芋そのものの赤や紫、白の色が、スープなどの彩りとして自然のままに生きていた。美しくて、品種ごとに独自の味や風味をたたえている、それに感動した。梅村氏が言った。「私たちにできるのはここまでです。これを活かすのはあなたたち民間の人です」。

★カラー芋で起業

私は三色の芋を活かしたレストランを始めた。そこで「紅はやとケーキ」がヒットしたので製菓業へ進出した。そして羽田空港をはじめ全国主要空港、また東京大丸など全国の大丸系列で芋ケーキを販売することになった。もしも私が芋を素材としていなかったなら、こんなチャンスには恵まれなかっただろう。芋の魅力は自然のままに多彩な商品を作りだせることであった。

★奇跡の素材

三年前、東京の銀座に百年に一度といわれるプロジェクトの「銀座6」がオープンした。わが社は出店を要請された。

製菓業では九州でただ一つの出店なので、パリからMOF（国家最優秀職人章）のパティシエを招いて商品開発の契約を結んだ。彼は一年にわたり5回ほどわが社に通い、芋ケーキの創作にあたった。フランスでは芋をケーキに活かす事例は皆無で、彼はわが社で初めて芋に出会った。そして「これは奇跡的な素材だ」と驚き、感動した。何故なら、芋という素材の色でケーキの彩りを出せるからだという。着色剤を使わなくても良い健康素材であり、芋の色によってカロチンやアントシアニンなどの健康機能があり、独自の美味しさがある。…まさに奇跡の素材だということだった。

★カラー芋と呼ぼう

サツマイモを、鹿児島では唐芋と呼ぶ。このため私は「唐芋ケーキ」という名で商品化を進めた。今にして後悔している。梅村氏に出会った時、これは「カラー芋」だと思ったのに。…あの思いを大切に、初めからそう呼ぶべきであった。

今あらためて「カラー芋」と呼べば、新しい価値を打ち出すことになる。芋の産業界でも新しい発想の商品化、消費者獲得が可能になるのではないだろうか。